Ref. Ares(2011)1335795 - 09/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DU GIENNOIS » homologué par le décret n° 2011-1362 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Loiret : Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Thou.
- Département de la Nièvre : Alligny-Cosne, La Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

2° - Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 septembre 1994.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-Deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.
- Département du Loiret : Saint-Brisson-sur-Loire.
- Département de la Nièvre : Bulcy, Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain,

Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire.
- Département de l'Yonne : Lavau.

V. - Encépagement

1° - Encépagement

a) Les vins blancs sont issus du cépage sauvignon B.

b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages gamay N et pinot noir N.

2° - Règles de proportion

La proportion de chacun des deux cépages, gamay N et pinot noir N, ne peut être supérieure à 80 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 700 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,25 mètre.

b) Règles de taille.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
sauvignon B pinot noir N	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou deux coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double est autorisée. Un long bois porte au maximum 8 yeux francs. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an.
gamay N	- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois, et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double est autorisée. Un long bois porte au maximum 8 yeux francs. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an. - soit en taille courte (gobelet ou éventail), avec un maximum

	de 10 yeux francs par pied, dont des coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Le palissage est obligatoire.
La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

e) Seuil de manquants.
- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 %.

f) Etat cultural de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Les corrections de pente respectent le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles.
- La maîtrise du couvert végétal, quand il existe, des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vigne est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3° - Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2° - Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)

Vins blancs	161
Vins rouges et rosés	166

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	10 %
Vins rouges et rosés	10 %

VIII. - Rendements, entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	65
Vins rosés	63
Vins rouges	59

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	75
Vins rosés	69
Vins rouges	69

3° - Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.
- Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

- Les assemblages des vins issus des différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au conditionnement.

b) - Fermentation malolactique.
Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre

c) - Normes analytiques.
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Matériel interdit.
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

g) - Entretien global du chai et du matériel
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Le matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2° - Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés.

5° - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
- Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agrées.
- Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de récolte.
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique
a. Description des facteurs naturels contribuant au lien
Bordée à l'est par les contreforts du Morvan et les collines de la Puisaye et à l'ouest et sud-ouest par les collines du Sancerrois, la zone géographique s'étend du nord au sud sur quelques 45 km à partir de Gien sur une étroite bande de coteaux exposés sud-ouest longeant la Loire jusqu'à Cosne-Cours-sur-Loire, puis sur des coteaux exposés sud et sud-est sur quelques affluents de la Loire situés à l'est de Cosne-Cours-sur-Loire.
Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux et rebords de plateaux bordant localement la Loire et ses affluents. Les sols, pouvant localement présenter une charge importante en éléments grossiers en fonction de leur situation topographique, sont développés sur des assises calcaires du Jurassique supérieur (Kimméridgien et Portlandien) ou sur des formations crayeuses du Cénomanien et du Turonien, ou sur des formations calcaires d'origine lacustre de l'Eocène.
Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. La Loire exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les faibles précipitations d'environ 650 millimètres par an sont dues à l'effet de foehn provoqué par la proximité des collines du Sancerrois qui culminent à 434 mètres. Les vignes situées à une altitude variant de 180 à 250 mètres sont ainsi abritées des vents d'ouest chargés d'humidité.
b. Description des facteurs humains contribuant au lien
Des pépins de raisins datant du IIème siècle retrouvés à Cosne-Cours-sur-Loire attestent de la présence ancienne de la vigne sur ce secteur de la vallée de la Loire où se concentrent d'autres vignobles renommés. Plus tard, des écrits du moyen-âge confirment également une production de qualité au travers d'achats de vins du Giennois destinés à la cour du roi Charles VI. Le château de Cosne-Cours-sur-Loire, bâti au XIIIème siècle par le comte d'Auxerre, exploitait un vignoble conséquent dont la production était vinifiée dans de vastes caves. De la même façon, la construction de nombreuses abbayes dans la région a largement contribué à l'émergence de ce vignoble. L'abbaye cistercienne de la Roche à Myennes et la Commanderie des Templiers ont plus particulièrement joué un rôle déterminant dans cette évolution.

Les voies navigables que sont la Loire, le canal de Briare, puis plus tard le canal latéral à la Loire ont permis très tôt l'acheminement des vins vers la capitale et ont permis à ce vignoble de prospérer et d'asseoir son identité. En 1827, dans ses « Mémoires pour servir à l'histoire du Nivernais et Dionzais », J. NEE de la ROCHELLE, rapporte que « la vigne vient assez bien sur des coteaux peu éloignés de Cosne » et que « …. [le commerce de Cosne se porte, en outre, sur les vins, les bois, ……]. Son port est vaste et sa marine agissante. ». Juste avant la crise phylloxérique, en 1890, il était ainsi dénombré 2300 hectares de vignes dans l'arrondissement de Gien et 1500 hectares dans le canton de Cosne-Cours-sur-Loire.
Des syndicats viticoles se sont naturellement créés lors de la crise phylloxérique (Syndicat anti-phylloxérique de Gien crée en 1886 et Syndicat anti-phylloxérique de Cosne-Cours-sur-Loire en 1888) et ont eu pour objet dans un premier temps la sauvegarde du vignoble. Ces structures se sont par la suite mobilisées pour faire reconnaître la notoriété de leurs vins.
La réputation des vins du Giennois s'est principalement affirmée après la fin de la seconde guerre mondiale avec la production de vins rouges issus d'un assemblage de cépages gamay N et pinot noir N et de vins blancs issus du cépage sauvignon B. Une première aire géographique de 6 communes incluant la commune de Gien dans le département du Loiret constitue l'aire géographique de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure reconnue en 1954, auxquelles ont été ajoutées en 1964 et 1966 les 8 communes du département de la Nièvre qui bénéficiaient jusqu'alors de l'appellation simple « Cosne-sur-Loire ». Ce vignoble sera reconnu en 1998 en appellation d'origine contrôlée.
En 2010, la superficie du vignoble représente 195 hectares, exploités par 40 vignerons, pour une production d'environ 8000 hl. Les vins blancs représentent 50 % de la production, les vins rouges 30 % et les vins rosés les 20 % restants.

2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins blancs sont secs et expriment minéralité et fraîcheur. Ils se caractérisent le plus souvent par des arômes de coings et de fleurs blanches.
Les vins rosés sont fins et délicats, avec fréquemment des notes légèrement poivrées en attaque de bouche et fruitées au final avec alors des arômes rappelant les fruits mûrs et la pêche de vigne.
Les vins rouges, allient finesse et fruité. Ils offrent souvent des arômes mêlés de petits fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

3° - Interactions causales

Louis LEVADOUX, célèbre ampélographe, notait en 1973 : « il n'y a pas ici un seul facteur naturel à prendre en considération, mais une pluralité de facteurs favorables qui s'additionnent et qui sont inscrits notamment dans la tectonique et le modelé topographique local. [...] Les Coteaux du Giennois sont donc constitués par une série de collines, alignées d'est en ouest et dont les flancs sud, sud-est et sud-ouest ainsi que la falaise ouest peuvent porter et ont toujours porté des vignes produisant des vins de qualité »
Ce constat traduit bien les conditions géographiques et climatiques favorables de la zone géographique. Les coteaux bien exposés aux terrains calcaires ou siliceux, le climat particulier lié à l'influence drainante de la Loire et à l'effet de foehn provoqué par les collines du sancerrois, à l'ouest de la zone géographique, permettent un développement précoce des vignes et une maturité importante des vendanges.
Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles présentant des sols caractérisés par un bon comportement thermique.
Ainsi, le choix des parcelles pour la culture de la vigne s'ajoutant à l'adaptation, puis à la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent la qualité et l'originalité des vins des Coteaux du Giennois.
L'assemblage des cépages gamay N et pinot N plantés à forte densité sur ces coteaux exposés majoritairement au sud donne sa pleine mesure et permet l'élaboration d'un vin rouge original, fruité et alerte.
Le cépage sauvignon B dont le potentiel s'exprime pleinement sur ces coteaux présente des niveaux de maturité constants au fil des ans et permet l'élaboration de vins frais et originaux. Ces derniers constituent aujourd'hui le fer de lance de l'appellation avec la moitié de la production en 2010.

Les efforts collectifs en vue de la production de vins originaux entrepris depuis plusieurs décennies se traduisent par l'accroissement constant et régulier de ce vignoble qui peu à peu affirme sa personnalité au voisinage de vignobles puissants et réputés.

XI. - Mesures transitoires

1° - Encépagement

A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage sauvignon gris G à la date du 31 juillet 2009 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2° - Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2° - Dispositions particulières

a) Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ;

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé «Déclaration de première mise en bouteille ou circulation »)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines:
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.
L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

5. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

6. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie des reliefs, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de son avis le cas échéant, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant, pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;

- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment, pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot, exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaires (fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et visites sur le terrain Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement et règles de proportion, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Visites sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôles documentaires et visites sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôles documentaires (tenue de registre) et visites sur site
Lieu de stockage adapté	Visites sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôles à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Assemblages	Contrôles documentaires ou visites sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et visites sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visites sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôles documentaires (Tenue des registres)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et visites sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLE DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôles documentaires et visites sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
